

WEST

09/887916

Generate Collection

L24: Entry 4 of 6

File: DWPI

Sep 18, 1992

DERWENT-ACC-NO: 1992-361378

DERWENT-WEEK: 199244

COPYRIGHT 2003 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Taurine based drink for reducing high blood pressure - prepd. by sterilising octopus fangisido and pref. combining with oyster essence, vinegar, honey, etc.

PATENT-ASSIGNEE:

ASSIGNEE

CODE

MEIJI SEIKA KAISHA

MEIJ

PRIORITY-DATA: 1991JP-0042258 (February 15, 1991)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE	PAGES	MAIN-IPC
JP 04262767 A	September 18, 1992		003	A23L002/38

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DATE	APPL-NO	DESCRIPTOR
JP 04262767A	February 15, 1991	1991JP-0042258	

INT-CL (IPC): A23L 1/333; A23L 2/38; C12G 3/04

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 04262767A

BASIC-ABSTRACT:

Drink is prepd from sterilisation-treated Octopus fangisido ('iidako') and the syrup of pH below 3 is enclosed in a capped bottle. USE/ADVANTAGE - Drink has unique appearance, taste and flavour and has healthy effect as result of the taurin in 'iidako'. Taurin is a preventive for high blood pressure and arteriosclerosis and improves effect of liver functions. 'iidako' is previously washed with water and salt to remove sliminess and is retort-sterilised at 155-122 deg.C until F value reaches 4. Syrup is prepd by (a) mixing powdery oyster essence 1.0 w/w%, apple vinegar 1.0 w/w%, salt 0.2 w/w%, 'sudachi' (= kind of citrus fruit) juice 1.0 w/w%, isomerised sugar 5.0 w/w%, honey 2.0 w/w%, citrus flavour 1.0 w/w%, citric acid 0.3 w/w% and water 89.4 w/w% and (b) obtaining the syrup of pH 3.

The syrup 130 g and a 'iidako' of 15-25 g are put in a bottle of 150 cc capacity and the mouth of bottle is closed with a screw cap. The bottle is stored at room temp. for 2 weeks so that 'iidako' essence may be diffused in syrup.

CHOSEN-DRAWING: Dwg. 0/1

TITLE-TERMS: TAURINE BASED DRINK REDUCE HIGH BLOOD PRESSURE PREPARATION STERILE OCTOPUS PREFER COMBINATION OYSTER ESSENCE VINEGAR HONEY

ADDL-INDEXING-TERMS:

ARTERIOSCLEROSIS

DERWENT-CLASS: D13

CPI-CODES: D03-H01G; D03-H01T;

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平4-262767

(43) 公開日 平成4年(1992)9月18日

(51) Int. Cl. ⁶	識別記号	序内整理番号	F 1	技術表示箇所
A 2 3 L 2/38	N	9162-4 B		
// A 2 3 L 1/333	Z	2114-4 B		
C 1 2 G 3/04		8114-4 B		

審査請求 未請求 請求項の数 2 (全 3 頁)

(21) 出願番号 特願平3-42258

(22) 出願日 平成3年(1991)2月15日

(71) 出願人 000006091

明治製菓株式会社
東京都中央区京橋2丁目4番16号

(72) 発明者 西野 芳

埼玉県坂戸市千代田5-3-1 明治製菓
株式会社食料開発研究所内

(72) 発明者 福井 雅英

埼玉県坂戸市千代田5-3-1 明治製菓
株式会社食料開発研究所内

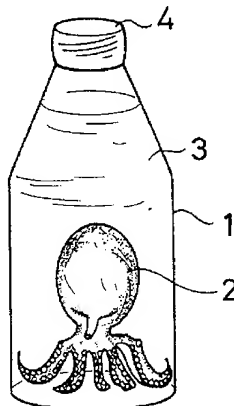
(74) 代理人 井理士 佐々木 功

(54) 【発明の名称】 飲料

(57) 【要約】

【目的】 高血圧・動脈硬化の予防等に有効とされているタウリンを簡単に摂取できると共に、斬新な外観を呈し、健康食品として優れた飲料を提供する。

【構成】 カキエキスパウダー 1.0 重量% (以下「%」と略称する)、リンゴ酢 1.0%、食塩 0.2%、すだち果汁 1.0%、異性化糖 5.0%、蜂蜜 2.0%、柑橘フレーバー 1.0%、クエン酸 0.3% 及び仕込水 89.4% を混合して pH 3 に調整されたシラップ 3 (130 g) と、F 値 4 迄殺菌処理された飯蛸 2 (20 g) とを 150 cc の小罐 1 に入れてスクリュウキャップ 4 で密閉し、該密閉小罐を沸騰水中で 30 分間殺菌処理した後、急冷して目的とする飲料を得る。



1

【特許請求の範囲】

【請求項1】 殺菌処理された飯蛸と、pH 3以下のシ
ラップとがキャップ付き小罐に入っていることを特徴と
する、飲料。

【請求項2】 飯蛸がF値4迄殺菌処理されたもので
あることを特徴とする、請求項1に記載の飲料。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】本発明は、健康食品として優れた
飲料に関する。

【0002】

【従来の技術及びその課題】従来、蛸を焼酎漬けにした
飯蛸、或いは朝鮮人参を焼酎漬けにした朝鮮人参酒等が
市販されており、これらは、民間療法薬として滋養、強
壮の作用効果を有していると云われている。しかしなが
ら、これらの飯蛸等は、一升罐又は大きな広口罐等に姿
ごと封入されたものであるが、小罐に動物がまるごと封
入されたアルコール飲料又はシラップに浸漬されたハン
ディーな飲料は今迄なく、その飲用対象が限定される点
に若干の課題があり、一般大衆受けするものではなかつ
た。一方、タウリンは蛸、イカ、貝類などの軟体動物中
に多く存在し、これらの軟体動物の中でも特に蛸中には
タウリンが500mg程度含有されており、該タウリン
は、一般に肝機能の改善、高血圧・動脈硬化の予防に効
果があると巷では云われており、成人病の予防に有効で
あるとされている。

【0003】従って、本発明は、上記蛸酒等の考えを基
本着想とし、蛸の代りに蛸特に飯蛸を使用して飲料を製
造したところ、意外にも斬新な外観を呈し、健康的にも
優れたハンディーな飲料が出来たことを基としている。
従って、本発明の目的は、老若男女を問わず飲むことが
できると共に、健康食品として優れ、しかも小罐に動物
がまるごと封入された斬新な外観を呈する飲料を提供す
ることにある。

【0004】

【課題を解決するための手段及び作用】本発明は上述の
如き課題を解決し、所期の目的を達成するための本発明
の要旨とする構成は、殺菌処理された飯蛸と、pH 3以
下のシラップとがキャップ付き小罐に入っていることを
特徴とする、飲料に存する。尚、上記飯蛸はF値4迄
殺菌処理されたものが好ましい。以下に、本発明の構成
を詳細に説明する。

【0005】先ず、15-25gの飯蛸を水洗いし、次い
で飯蛸の表面についているぬめりを岩塩等で塩もみしな
がら除去する。ぬめりが取れた処で水洗いして残った塩
分とぬめりを洗い流す。次に、115-122℃のレトル
ト中でF値が4程度になるまで殺菌する。即ち、一般
的に食品を殺菌する場合と同様に扱う。ここでいうF
値とはレトルト食品の殺菌に関して使われる概念であ
り、このF値は加熱殺菌による致死率であり、一定温

2

度で一定の細菌を死滅させるのに要する加熱殺菌時間
(分)を表わしている。

【0006】上記の殺菌処理した飯蛸を浸漬するシラ
ップは、該飯蛸の味をひきたてる為に海産物エキス、糖
類、有機酸、食塩、香料及び添加水等より成り、pH 3
以下に調整することが好ましい。該シラップのpHが3
を越えると変質の可能性があるので味のバランスが崩
れない程度の酸度、即ちpH 3又は、それ以下に調整す
る。当該シラップと殺菌処理した飯蛸とを小罐に詰め、
次いで通常の殺菌方法である沸騰水中で殺菌後、冷却し
て製品化する。製造した飲料を室温で2週間程度放置し
て置くと、飯蛸のエキスとシラップとが調和され、一種
独特の風味を呈する飲料となる。

【0007】

【実施例】次に、本発明の実施例を示して詳細に説明す
る。一匹20g程度の生の飯蛸を数十匹まとめて水洗い
し、汚れを落とした。次に、この飯蛸を岩塩を使用し手
揉みしながら飯蛸の表面に付着している所謂ぬめりを除
去した後、再度水洗いして残ったぬめりと岩塩を除去し
た。次いで、この飯蛸を121℃で4分間レトルト殺菌
処理した後、再度水洗いして急冷した。一方、シラップ
としてカキエキスパウダー1.0重量%（以下「%」と略
称する）、リンゴ酢1.0%、食塩0.2%、すだち果汁1.
0%、異性化糖5.0%、蜂蜜2.0%、柑橘フレーバー1.
0%、クエン酸0.3%及び仕込水89.4%を混合しpH 3
のシラップを調製した。該シラップ130gと上記の飯蛸
を150ccの小罐に入れスクリューキャップにより封
鎖した。該小罐を沸騰水中で30分間加熱処理した後、急
冷して目的とする飲料を製造した。この飲料は、図1に
示されるように、スクリューキャップ4により封鎖され
た小罐1内に飯蛸2がまるごと収容されてシラップ3に
浸漬されているものであり、従来にない斬新なものであ
る。尚、当該製品を室温下に2週間程度保存して飯蛸の
エキスをシラップに浸出した後に開封して試飲した処、
一種独特の風味を有しており、飲み易いものであった。

【0008】

【発明の効果】本発明による飲料は、斬新な外観を呈
し、老若男女を問わず飲用することができ、独特の風味
を呈し、しかも健康食品として優れた利点を有する。
尚、飯蛸中に含有されるタウリンは、一般に肝機能の改
善、高血圧・動脈硬化の予防に効果があると称せられて
おり、本発明による飲料によれば、このタウリン等を容
易に摂取することができる。

【図面の簡単な説明】

【図1】本発明の実施の一例を示す斜視図である。

【符号の説明】

- 1 小罐
- 2 飯蛸
- 3 シラップ
- 4 スクリューキャップ

(3)

特開平4-262767

【図1】

